



作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、ぬるま湯を加えて手でかるく混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
- 生地がベトつかなくなり、ボウルからくると離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押ししたりしながら約15分こね、生地を丸める。
- バター（分量外）を薄く塗ったボウルに③を入れ、黒皿にのせて下段に入れ **スチームオープン発酵 1段 40℃ 50～80分** で1次発酵をする。
- 生地が2～2.5倍に発酵していれば十分。（指に小麦粉（分量外）をつけ、生地の中央を刺してみ、指の穴がそのまま残る状態。）

手動

オープン

220℃

加熱：24～38分

予熱：約9分

使用付属品



黒皿 下段



給水タンク 満水

カロリー

944kcal

塩分

2.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料

19×10cm、高さ8.5cmの金属製
パウンド型1個分

A 小麦粉(強力粉)

220g

A 砂糖

12g

A 塩

2.5g

ドライイースト

5g

ぬるま湯(約40℃)

140mL

バター(室温に戻す)

10g

山形食パンのコツ

こね上げた生地の温度は

25～27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは、多少低めにします。

発酵温度は

山形食パンは40℃が基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度（30～45℃（5℃単位））を使い分けます。

発酵の仕上がり具合は

イーストの種類や室温、季節によって多少違います。発酵不足の場合は様子を見ながら時間を追加してください。発酵途中で生地の表面が乾いているときは、スチームショットで水分を補ってください。

ベンチタイムや予熱中に生地が乾燥しないように

生地の表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけたり、表面に霧を吹きます。

生地の扱いはていねいに

手のひらでかるく扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりすると、ふくらみが悪くなります。

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは

表面にアルミホイルをのせます。

2個焼くときは

材料を2倍にして生地を作り、**オープン 予熱有 1段 220℃ 24～38分** で予熱します。予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、黒皿を**下段**に入れ、加熱します。



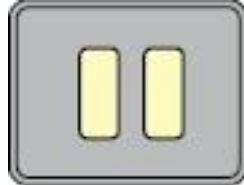
6. 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台にボウルをふせて生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。



7. 生地をスクッパー（または包丁）で3個（1個約130g）に切り分けて丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、生地の温度が下がらないようにして約20分休ませる。（ベンチタイム）

8. 生地のひとつひとつをタテ20cm、ヨコ10cmの長方形にのばしてタテの方から巻き、巻き終わりを下にして両端をげんこつでかるくたたき、形を整える。

9. バター（分量外）を塗った型に⑧を並べ、型を黒皿に図のようにのせて**下段**に入れ **スチームオープン発酵 1段 40℃ 50～80分** で2次発酵する。終了音が鳴ったら発酵具合を確認し、2～2.5倍になれば発酵は十分。



焼きむらが気になるときは

残り時間5～9分で型の前後を入れかえます。

10. 発酵後、黒皿とテーブルプレートを取り出し、食品を入れずに **オープン 予熱 有 1段 220℃ 24～38分** で予熱をする。

11. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、黒皿を**下段**に入れ、加熱する。